



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİKOLATA HAKKINDA

Dünyada en çok çikolatayı İsviçre ve İngiltere tüketiyor. Ayrıca kadınlar erkeklere göre daha fazla çikolata yiyor. Eski zamanlarda Aztekler, kakao çekirdeklerini para birimi olarak kullanmıştır.

Kakao ağaçlarının ömrü ortalama 200 yıl olsa da, yalnızca 25 yıl meyve veriyorlar.

Çikolata önce, tatlı bir yiyecekten çok, baharat ile karıştırılarak hazırlanan bir içecek olarak sunulmuş.

Çikolatanın içine süt tozu ilavesi yapılırsa sütlü çikolata elde edilir.

Bir damla çikolata, insanlara yaklaşık 50 metre kadar yürüme enerjisi verir.

Çikolatadaki yağ, doymuş yağların aksine kolesterol içermiyor.

Çikolatanın ham maddesi kakao, çekirdeklerinin içinde bulunan tohumlardır.

Kakao yağı eskiden ilaç olarak da kullanılmış. 18. yüzyılda doktorlar kakao yağını sütle karıştırarak ilaç olarak satmışlar.

500 gramlık bir çikolata yapmak için, yaklaşık 400 adet kakao çekirdeği işlenmektedir.

Dünyada en çok kakao %70'lik bir oranla Afrika'da yetiştiriliyor. Dünyanın en büyük kakao üretimi ise Fildişi Sahilleri'dir.

Çikolatanın erime sıcaklığı 34 derecedir. Bu sayede ağızda eritebilmek mümkündür.

Beyaz çikolatanın içerisinde çikolata özütü ve kakao çekirdekleri bulunmadığı için, çikolata çeşitleri arasında sayılmamaktadır.

